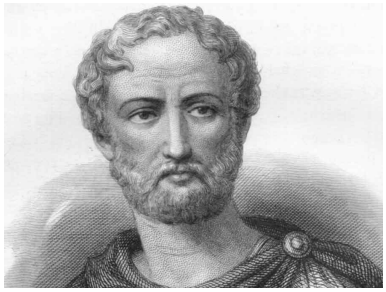
Torta panna e fragole 1/3 – Grace & Frankie

Grace & Frankie

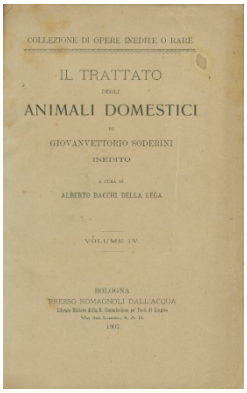
In *The bender* **Frankie, Jacob, Bud** e **Coyote**, appena conosciuti, si stanno gustando questa meravigliosa torta fino a quando arriva **Grace.**

La **torta di panna e fragole** è un classico dolce spesso preparato per compleanni o occasioni speciali.

Ai tempi dei romani le **fragole** erano già conosciute e apprezzate mentre la **panna**, la parte grassa del latte che si separa per affioramento, sembra sia stata scoperta dai popoli barbari.



Infatti **Plinio il Vecchio**, scrittore naturalista vissuto nel I secolo d.C., racconta che i barbari sapevano addensare il latte, trasformandolo in qualcosa di più solido, da lui chiamata *spuma del latte*.



Troviamo le prime testimonianze letterarie sull'uso della panna montata nel XVI secolo, in pieno Rinascimento. **Giovan Vettorio Soderini**, agronomo toscano, nel suo ***Trattato degli animali domestici*** descrive la *lattismelle,* una panna zuccherata montata a neve.

Nell'undicesima puntata della seconda stagione, **Grace**, dopo la rottura col suo vecchio amore **Phil**, torna a casa completamente ubriaca. Ad aspettarla trova **Frankie** a tavola coi suoi due figli **Bud** e **Coyote** e il nuovo fidanzato **Jacob**, tutti intenti a mangiare una magnifica ciambella di panna e fragole. Frankie commenta soddisfatta quanto le piaccia quel dolce, quando le proporzioni sono di *1/3 di cake, 1/3 di fragole e 2/3 di panna*, sottolineando con un conto surreale quanto la panna in questa torta la faccia da regina.

Ingredienti per una teglia a ciambella da 22 cm

Fragole 500 gr
Panna 500 gr
Zucchero 120 gr
Zucchero a velo 30 gr
Farina 110 gr
Burro 70 gr
Uova 4
Estratto di vaniglia1/4 cucchiaino
Bicarbonato di sodio 1/4 cucchiaino

Sbattete le uova con lo zucchero, fino a montarle, e l’estratto di vaniglia fino ad avere un composto spumoso.

Incorporate la farina, il bicarbonato e il burro fuso ma freddo.

Versate il composto nello stampo imburrato ed infarinato.
Infornate (forno preriscaldato) a 180° per 20 minuti.
Sfornate e lasciate completamente raffreddare.

Montate la panna ben ferma con lo zucchero a velo.
Lavate e tagliate le fragole a metà o a fettine.

Ricoprite la torta con la panna, decorate con le fragole.

Servite.

Consigli

- Potete preparare la torta anche il giorno prima ma decoratela solo all’ultimo
- Ricordatevi di montare la panna ben fredda per facilitare l’operazione